

Ancestrale

Vi tror på, at vi som restaurant defineres ved vores råvarer og det aftryk, vi sætter på miljøet omkring os.

Gennem de sidste syv år har vi opbygget relationer til de allermest ambitiøse små danske producenter, som garanterer økologi og god etik til både råvarer og mennesker.

For at bidrage til øget transparens, har vi valgt at certificere os med det økologiske spsemærke i guld.



Oehlenslægersgade 12, st.th
Mandag-lørdag 17.30-00.00



90-100% økologi

sæsonens menu

oplevel vores kreativitet og værdier
med 5 serveringer, som repræsenterer
vores passion for lokale, økologiske
grøntsager og fisk

(koldt) rimmet makrel, Dansk kombu dashi & radise

bladbeder, yoghurt & konserverede kirsebær

Danske nye kartofler, vin jaune sabayon & yeast

lyssej, grønkål og hvid asparges sauce

creme fraiche is, rabarber & malt

menu 450

vinparring 450

*priser er per person inkl. brød
menuen skal bestilles af hele bordet
venligst informer personalet om allergier inden du bestiller*

a la carte

østers & granite (2 stk) 95

sæsonens grønt & solsikkedip 85

briocheboller, kimchi & ost (2 stk) 75

surdejsbrød & pisket smør 55

(koldt) rimmet makrel, Dansk kombu dashi & radise 120

bladbeder, mandel & konserverede kirsebær 120

Danske nye kartofler, vin jaune sabayon & yeast 100

gnocchi, fermenteret tomat & valnødder 140

lyssej, grønkål og hvid asparges sauce 170

fyrtårnsost, hasselnød & brunet smør 95

creme fraiche is, rabarber & malt 90

rabarbersorbet & meringue 90

venligst informer personalet om allergier inden du bestiller

vine på glas

snak med os

vine på flaske

se vinlisten

cocktails 110

klaret mælkepunh

'frugthave' old fashioned

negroni

gin & tonic

non-alcoholic

kombucha 65

æblemost 50

pour over kaffe / the

45

sød vin

85

digestif

fra 65